課程名稱 電影中的美食

課程屬性 社會與生活　　課程編號 1131-1131S10

授課老師 高芷涵

最高學歷/ 南台科技大學休閒事業管理研究所、文化大學觀光事業學系

相關學經歷/ 南台科技大學兼任講師
中華醫事科技大學兼任講師
康寧大學兼任講師
TAPAS創意西餐經理
環華企業家聯誼會 餐飲企劃

現職/ 南台科技大學兼任講師.

上課時間 每週四晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2024年03月14日（星期四）

課程理念

關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

這是一門飲食文化的體驗課程。
飲食文化是生活與環境經年累月篆刻在我們身上的痕跡，也是融在我們血脈當中的無形記號。一個人的背景與來歷往往無須透過言語表達，只要從他日常的飲食習慣與食用的方式便可以窺見一二。尤其是當人們在身處異鄉異地時，文化差異的感受除了語言上的不同，從離鄉背井的那一刻起，最先發難而彭湃洶湧的，往往便是舌尖上翻滾的思念了。

在這門課中我們將透過大螢幕的呈現，帶領大家看見不同文化背景中的飲食日常，並穿透表層的情節與故事，深入探索許多隱藏在電影中的文化元素，還有它們所代表的意義。同時我們也將親自動手做料理，用味蕾去感受，真實品嘗電影中的美好滋味。
希望透過電影的傳達與美食的體驗，讓大家能夠更了解自己的文化與這片孕育我們的土地，也能認識其他更多精彩的異國文化。

2. 修此門課需具備什麼條件？

標準吃貨，喜愛美食、愛看電影、愛聽故事的你

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

一、課程進行方式
1. 電影賞析、點心品嘗
2. 文化探討、料理知識與飲食故事分享
3. 料理製作：配合當週電影主題製作美食，由老師示範，帶領同學共同料理後一起分享。（請自備環保餐具）
4. 討論交流，經驗共享

二、收穫：透過電影情節與美食品嘗，與大家一起認識各國的料理與飲食文化，並學習料理技巧

和食材相關知識

4.如何取得學分？（評量方式）

出席率、課堂互動交流、感言分享

教 材 費｜ 1500 元

招生人數｜ 26 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費｜ 2 學分 2000 元（12 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2024-03-14 晚上07:00～09:50	用電影與美食說故事	課程說明 電影除了感動人心之外，裡面也隱藏著許多文化的元素與符號，讓我們透過電影的欣賞與解析，學習用更深一層的眼光去理
2	2024-03-21 晚上07:00～09:50	亞洲風味-台灣味	電影賞析：媽媽，晚餐吃什麼 飲食故事：台灣味的歷史、灣生的故事 點心品嘗：古早味蛋糕、傳統麻糬
3	2024-03-28 晚上07:00～09:50	亞洲風味-台灣味	蘿蔔糕製作：傳統客家蘿蔔糕、台式蘿蔔糕 飲食故事：台灣飲食故事
4	2024-04-11 晚上07:00～09:50	亞洲風味-日本風	電影賞析：壽司之神 1.對食材的講究，處理細節的要求，一身懸命的壽司之神，畢生專注於做好壽司 我們能不能也用一輩子的時間，把簡單的事重複做到最好
5	2024-04-18 晚上07:00～09:50	亞洲風味-日本風	美食製作：鮮蝦握壽司、松葉蟹味腿壽司 電影討論：壽司的故事、日本職人精神下的美食料理
6	2024-04-25 晚上07:00～09:50	亞洲風味-日本風	電影賞析：舞伎家的料理人 飲食故事：舞伎的故事、家常和食料理 點心品嘗：日式大福
7	2024-05-02 晚上07:00～09:50	亞洲風味-日本風	美食製作：經典滑蛋親子丼 飲食故事：傳統日本與新式西方文化交流下的家常飲食
8	2024-05-09 晚上07:00～09:50	亞洲風味-韓國篇	電影賞析：雞不可失 飲食故事：美味的韓式炸雞 點心品嘗
9	2024-05-16 晚上07:00～09:50	亞洲風味-韓國篇	美食製作：韓式炸雞 飲食故事
10	2024-05-23 晚上07:00～09:50	歐洲風味-法國篇	電影賞析：她和她的小主廚們 飲食故事：法式料理 點心品嘗；法式小點
11	2024-05-30 晚上07:00～09:50	歐洲風味-法國篇	美食製作：法式鹹派 飲食故事
12	2024-06-06 晚上07:00～09:50	期末分享會	說自已的飲食故事~ 成果發表暨美食分享同樂會